



## Rote Rüben Brownies

### Zutaten (für ein kleines Blech ca. 24x22 cm)

325 g gekochte Rüben

150 g Zartbitterschokolade

75 g Rapsöl

3 Eier

1 TL Vanilleextrakt

70 g Zucker

3 EL Ahornsirup

110 g Mehl

45 g geriebene Nüsse

¾ TL Backpulver

Zum Bestreuen:

Kakaonibs

Mandeln, Nüsse,...



### Zubereitung

1. Die gekochten Rüben pürieren.
2. Zartbitterschokolade zusammen mit dem Rapsöl über einem Wasserbad schmelzen lassen.
3. Eier mit Zucker, Ahornsirup und Vanilleextrakt aufschlagen
4. Geschmolzene Schokolade unter Rühren dazugeben.
5. Das Mehl und die geriebenen Nüsse zur Schoko-Eier Masse geben und gut verrühren.
6. Zum Schluss die roten Rüben dazugeben
7. Die Masse auf ein kleines Backblech (mit Backpapier belegt) verteilen und mit gehackten Nüssen, Mandeln und Kakaonibs bestreuen.
8. Bei 180 Grad Ober- und Unterhitze für 18-20 Minuten backen.